

Kauno Technologijos Universiteto Maisto instituto Maisto tyrimų centras

Radvilėnų pl. 19C, LT-50254 Kaunas, Lietuva

Tel. (370 37) 312540 El. p. testlab@ktu.lt

AB SEB bankas. Banko kodas 7044

PVM mok kodas LT119505811, A/S Nr. LT38 7044 0600 0310 4481



LIETUVOS
NACIONALINIS
AKREDITACIJOS
BIURAS

BANDYMAL
ISO/IEC 17025

Nr. LA.01.046

Lapų skaičius 1/1

TYRIMŲ PROTOKOLAS Nr. 110 056, 2022-12-22

UŽSAKOVAS: UAB „Kseda“, Ugnės g. 35, Kaunas

BANDOMOJO OBJEKTO APRAŠYMAS*:

Pavadinimas: Ekologiškas Avižų raugas su svarainiais

Pagaminimo data: 2022-12-08

Tinkamumo vartoti terminas: tinka vartoti iki 08-04-2023

Bandinių kiekis, pakuotės tipas: 1 l, gamintojo pakuotė – plastikinis butelis

Gamintojas: UAB „Kseda“, Vandžio galos pl. 106G, Domeikava, Kauno r.

Bandinius atrinko: UAB „Kseda“ technologė Dalia Stabingienė

Bandinių atrinkimo tvarka, sąlygos: temperatūra: plus 8 °C

Atrinkimo data: 2022-12-16

*užsakovo pateikta informacija

BANDINIŲ PRIĖMIMAS:

Data: 2022-12-19

Identifikacijos kodas: 74 175

Bandinių temperatūra (°C) priėmimo metu (jei reikia): plus 9,7 °C

Pakuotės būklė (jei reikia): nepažeista

Bandinius pristatė: Dalia Stabingienė

Rodiklis	Rezultatas	Tyrimo metodo žymuo
Bendras mezofilinių pieno rūgšties bakterijų skaičius, KSV/ml	$1,3 \times 10^8$	LST ISO 15214:2009
Numanomų bifidobakterijų skaičius, KSV/ml	$5,0 \times 10^8$	LST ISO 29981:2010 ^N
Specifinės jogurtinės bakterijos: <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> , KSV/ml	$1,8 \times 10^8$	LST ISO 7889:2005 ^N
<i>Streptococcus thermophilus</i> , KSV/ml	$2,8 \times 10^8$	

N – neakredituotas metodas

Tyrimų atlikimo data: 2022 m. gruodžio 19 – 22 d.

Tyrimų rezultatus patvirtino

Mikrobiologijos mokslo laboratorijos vadovė Joana Šalomskienė

Tyrimų rezultatai galioja tik konkrečiam išbandytam objektui

Be raštiško Maisto tyrimų centro leidimo draudžiama kopijuoti protokolą dalimis

Maisto tyrimų centras už užsakovo pateiktą informaciją, bandinių atrinkimą ir pristatymą neatsako

